

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

GASTRONOMIA E ESTÉTICA DO GOSTO¹ **GASTRONOMY AND TASTE AESTHETICS**

Laura Mensch Pereira², Daniele Kerner De Paula³, Elisa Gabriela Da Silva Pereira⁴, Eilamaria Libardoni Vieira⁵

¹ Revisão bibliográfica realizada durante a disciplina do curso de Nutrição

² Bacharela em Ciências Biológicas

³ Acadêmica do Curso de Nutrição da UNIJUI

⁴ Acadêmica do Curso de Nutrição da UNIJUI

⁵ Docente do curso de Nutrição, mestre em Ciência dos Alimentos, e doutoranda em Desenvolvimento Regional - UNIJUI.

RESUMO

Ao vermos a comida somos influenciados na escolha do que comer, pelo paladar e por um conjunto de fatores interligados. Assim, esta revisão bibliográfica aborda sobre a história da alimentação, os fatores que estão envolvidos na fisiologia gustativa e a relação da gastronomia com a estética. A busca foi realizada por meio de descritores em bancos de dados disponíveis na internet e livros. Retratando a relação do homem com a gastronomia, que inicia já com as civilizações primitivas e a descoberta do fogo, aperfeiçoando com o passar do tempo, tornando-se uma importante ferramenta aliada a nutrição diretamente relacionada com o prazer em comer.

PALAVRAS CHAVES: História da gastronomia, história da alimentação, fisiologia gustativa, nutrição e gastronomia, gastronomia e estética, estética do gosto.

ABSTRACT

When we see the food, we are influenced on the choice of what to eat, by the taste and by a group of interconnected factors. Thus, this literature review is about food history, the aspects that are involved in gustatory physiology and the relation between gastronomy and aesthetics. The research was realized through descriptors in databases available on the internet and books. It represents the relation between human and gastronomy, which begins in the primitive civilizations and the discovery of fire, improved over time, and becoming an important tool allied to nutrition directly related to the pleasure of eating.

KEY-WORDS: Gastronomy history, food history, gustatory physiology, nutrition and gastronomy, gastronomy and aesthetics, taste aesthetics.

INTRODUÇÃO

O termo gastronomia foi usado a primeira vez em 1623 e popularizado em 1801 no poema de Joseph Berchoux, sendo sinônimo de “boa mesa”. Fourier, sugeriu a palavra “gastrosofia” e Rabelais, escritor Francês sugeriu “gastrolatria”. O grande marco para a história da gastronomia

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

foi a publicação do livro *Fisiologia do gosto* de Brillat-Savarin, em 1825, que trata do conhecimento histórico e nutricional daquela época (CARNEIRO, 2003).

A história da culinária foi construída desde a descoberta do fogo e se faz ainda diante dos inúmeros hábitos, costumes e modas. Essa descoberta, juntamente ao comércio de mercadorias, à migração, e à utilização de diferentes ingredientes de distintas partes do planeta, abriu caminhos da gastronomia pelo mundo, formando diferentes culturas alimentares. Além da análise sensorial, a gastronomia envolve, ainda, questões culturais. O ato de se alimentar caminha por culturas, sociedades, grupos, raças e tudo que envolve o ser humano (FLANDRIN, 2015).

O gosto é algo que envolve não apenas o paladar como único sentido, mas também há a participação do olfato e da atuação cerebral. Além de estímulos físicos, outros agentes influenciadores, como a cultura e o contexto, por exemplo. Desse modo, podemos dizer que o paladar, bem como sua experiência, compõe um sistema perceptivo complexo, não sendo meramente mecânico ou instintivo, mas sim, um conjunto que envolve o meio fisiológico, cerebral e ambiente em que está inserido (BENEMANN, 2015).

Assim, ao vermos a comida somos influenciados na escolha do que comer, através da memória gustativa, nos alimentamos com os olhos. Os sentidos que envolvem a alimentação são emblemáticos e simbólicos, como utensílios, espaço arquitetônico, mobiliário, protocolo à mesa e tantos outros que cada cultura reverencia. O estudo sobre o gosto, na perspectiva de Platão, a culinária seria comparável à retórica: “uma atividade empírica, destinada a seduzir e satisfazer uma necessidade primária e não atrelada ao conhecimento, já que não tem origem em leis dedutíveis e tampouco pertence ao domínio das artes, por não representar prazer intelectual” (PERULLO, 2013).

A gastronomia está totalmente ligada a estética pois comer está além de uma necessidade fisiologia, e sim relacionada principalmente com sinais, cores, texturas, temperaturas, ética e estética. A estética do gosto é arte que se desenvolve por meio do sabor, emoções e sensações. Os alimentos proporcionam mudanças fisiológicas que vão além de simplesmente nutrir os indivíduos, comer é um ato social, um tempo de socialização, em que os indivíduos sentiam prazer em consumir o alimento e o tempo em torno de uma mesa. Este ritual que perdura por toda a história da alimentação permitem a interação e a transmissão de conhecimentos envoltos de práticas alimentares em grupos sociais (DOS SANTOS, 2005). Assim, esta revisão bibliográfica tem por finalidade a busca pela história da alimentação e do hábito de se alimentar, os fatores que estão envolvidos na fisiologia gustativa e a relação da gastronomia com a estética, o que o belo desperta em nós.

METODOLOGIA

Este trabalho faz parte de uma pesquisa bibliográfica realizada durante a disciplina de Introdução à Ciência da Nutrição do curso de Nutrição da UNIJUI - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, campus Ijuí. Foi realizado um levantamento bibliográfico utilizando os seguintes descritores: história da gastronomia, história da alimentação, fisiologia gustativa, nutrição e gastronomia, gastronomia e estética, estética do gosto. Com os seguintes meios de busca: livros na biblioteca Mário Osório Marques da UNIJUI, livros disponíveis na internet, artigos e trabalhos científicos disponíveis na base de dados Scielo e Google Acadêmico, relacionados com

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

o tema em questão. A partir desta busca, foram selecionadas também imagens para auxiliarem na construção da revisão.

REVISÃO BIBLIOGRÁFICA E DISCUSSÕES

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

Um dos primeiros sinais dados pelo homem na modificação dos alimentos foi o domínio do fogo, não se sabe ao certo quando está prática iniciou, mas foi durante o período paleolítico a era da pedra lascada. Há historiadores que indicam que somente a partir do período neolítico, da pedra polida, que o homem inicia a prática de transformar os alimentos que consumiam crus em alimentos cozidos. Além da transformação sensorial, perceberam que com este processo os alimentos duravam mais tempo, tornando essa prática um processo de conservação (NADLER, 2016).

A alimentação nem sempre teve um avanço significativo durante a história. Houve um recuo nas práticas primitivas de cultivo relacionados também com as épocas temerosas de fome. As conquistas dos grandes imperadores em outros continentes abalavam as regiões retrocedendo a cultura alimentar local, impondo a nova cultura do império conquistador. Fato que aconteceu com o domínio árabe sob os espanhóis, tempos depois, o mediterrâneo foi reconquistado e o comércio de especiarias alavancado (ABREU et al., 2001). Isto pode ser observado nas figuras 1 e 2, através das quais queremos representar o domínio de uma cultura sobre a outra, desde o ato de sentar-se à mesa para a refeição até o tipo de alimentação utilizado.

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa



Figura 1: Representação de uma cultura. (Miercoles, 2015).



01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

Figura 2: Representação da mudança cultura. (Miércoles, 2015).

O uso de diferentes tipos de alimentos teve início com o comércio e introdução de plantas e animais domésticos entre os continentes. As especiarias e as ervas aromáticas eram usadas como sinônimo de riqueza entre os nobres. Além de impulsionar uma competição entre países para descobrir grandes locais produtores de especiarias e apoderar-se deles. Viagens estas de grande importância na descoberta de novos alimentos e também para o domínio político sobre outros locais, movimentando também o intercâmbio cultural, de hábitos, culinária e conhecimentos (ABREU et al., 2001; MENESES, 1997).

Toda esta descoberta alimentar trouxe para os continentes novos alimentos e conseqüentemente novas espécies, exóticas. Muitos nativos foram forçados a adquirir o novo hábito alimentar, além desenvolverem novas técnicas para cultivar os novos alimentos trazidos do oriente. Esta troca cultural pode ser muito rica, porém, pode levar a um esquecimento da cultura local, perdendo os hábitos tradicionais e incorporando novas culturas.

Com o passar dos tempos percebemos que a alimentação está além da necessidade fisiológica de comer, envolve também, aspectos econômicos, sociais, científicos, políticos, psicológicos e culturais, envolvidos na sociedade, a socialização e o prazer em comer. Após a globalização e ao advento do “fast food” surgem, então, movimentos que tentam resgatar a variedade estética do gosto e os costumes gastronômicos individuais de cada cultura, como o “slow food”, a “nouvelle cuisine”, a “fusion food” e a cozinha de autor. Estes tentam resgatar a cultura que envolve os alimentos, desde a produção até o consumo, considerando aspectos culturais além do conteúdo nutricional, resgatando produtos gastronômicos ameaçados pela industrialização. Até mesmo a arquitetura das cozinhas está modificada, partindo para um ambiente aberto integrado com aos demais ambientes das casas, demonstrando o ato de cozinhar, a gastronomia como um ato social (PROENÇA, 2010).

Com toda a revolução alimentar que ocorreu principalmente na época da industrialização, percebemos uma queda na qualidade alimentar e a busca na praticidade, devido ao novo estilo de vida das sociedades. Os atuais movimentos de retorno em busca de uma nova alimentação estão resgatando a identidade alimentar das culturas e juntamente devolvendo a qualidade nutricional. O ato de cozinhar está ligado com a sociedade, desde o homem primitivo, sentar ao redor do fogo para preparar sua caça, representado, nos tempos atuais pelas famílias reunidas em suas cozinhas. Fazendo disto um ato prazeroso de socialização familiar, reunião com os amigos e troca de ideias, tornando o ambiente da cozinha não mais um local destinado apenas a transformação dos alimentos, mas em um local de afeto e união, o coração de uma casa.

FISIOLOGIA GUSTATIVA

O paladar é um sentido que pode ser condicionado, educado, aperfeiçoado e estimulado pela propaganda, por lembranças, pelos exemplos ou modelos de identificação. Consiste no contato do órgão da língua, da garganta e do palato com os objetos exteriores. Sem memória dos sabores, das misturas, não seria possível saborear (NASCIMENTO, 2007).

A importância do paladar permite que o indivíduo selecione substâncias específicas conforme

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

os seus desejos e também de acordo com as necessidades metabólicas dos seus tecidos corporais. O paladar é composto por sentidos gustativos e olfativos, conhecidos como sentidos químicos, com o estímulo dos seus receptores por substâncias químicas. Além da gustação, a olfação contribui para a percepção do paladar, uma relação imprescindível pois, sem o olfato não sentiríamos de forma adequada o sabor dos alimentos, perdendo o apetite e o prazer relacionado com a alimentação (PALHETA NETO, 2011).

O olfato e o gosto no cérebro são combinados pelas informações sensoriais recebidas pela língua e pelo nariz. As substâncias químicas presentes nos alimentos estimulam diversos receptores gustatórios nas células gustatórias, presentes nas papilas gustativas da língua sendo eles: dois receptores para sódio, dois para potássio, um para cloreto, uma para adenosina, um para inosina, dois para doce, dois para amargo, um para glutamato e um para íon hidrogênio, sendo eles agrupados em categorias das sensações primárias de gustação: azeda, salgada, doce, amarga e "umami" (Figura 3). A textura dos alimentos é detectada pelos sensores de tato presentes na boca, e as substâncias nos alimentos que estimulam as terminações nervosas, alterando a experiência do paladar (GUYTON, HALL 2006).

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

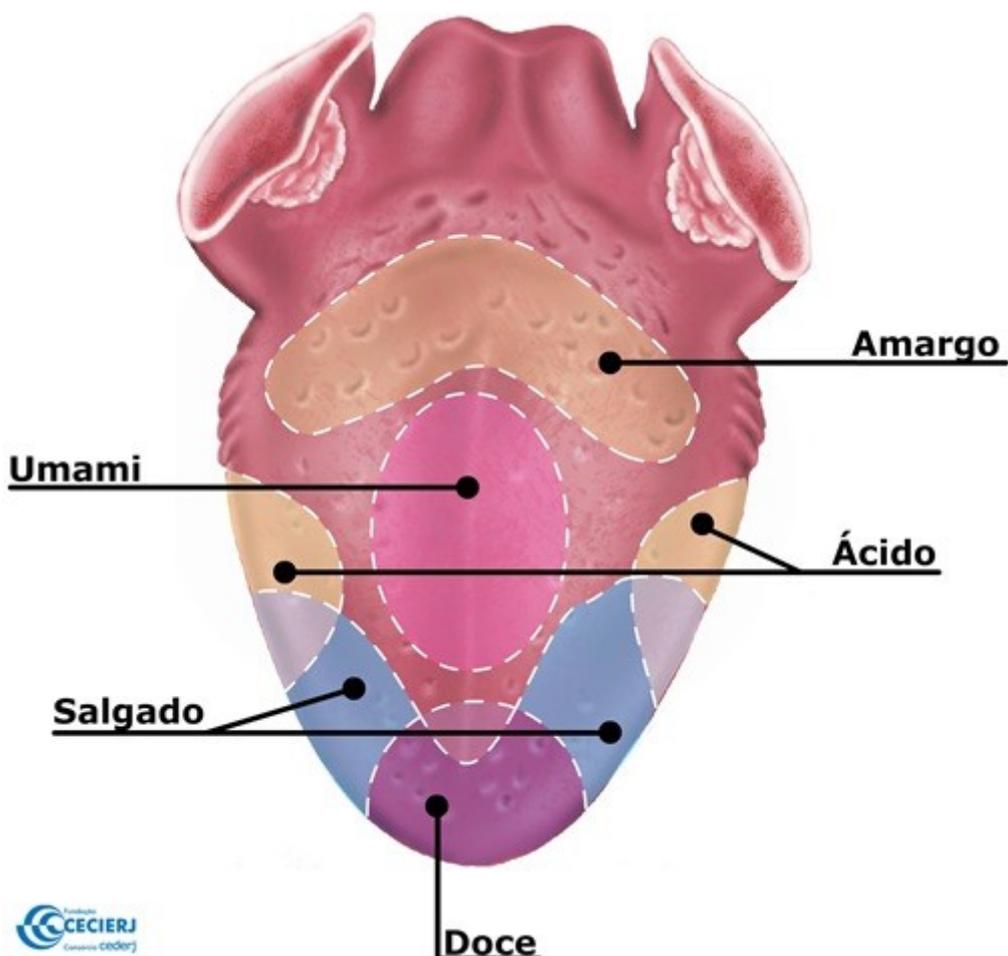


Figura 3: Imagem representativa da percepção dos sabores pela língua (Descobrendo o Homem, 2016)

As células gustativas são inervadas por neurônios sensoriais as quais são eletricamente excitáveis, com canais de sódio, potássio. Cada estímulo químico gustativo é detectado por um mecanismo diferente, sendo que estas interações despolarizam as células gerando potenciais de ação nas células gustativas liberando neurotransmissores (PALHETA NETO, 2011).

A arte da culinária não está ligada apenas ao paladar, mas no desenvolvimento dos cinco sentidos, alguns sons conhecidos na cozinha, como barulho de frituras podem ser estimulantes de apetite. O paladar é passível de mudanças com o hábito alimentar até que se acostuma com os novos sabores (NASCIMENTO, 2007).

ESTÉTICA DO GOSTO

Beleza que se põe a mesa, embora o sabor seja critério essencial para a comida, a gastronomia tem buscado cada vez mais a estética e beleza em suas preparações, e as comidas, são cada vez

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

mais ressaltadas em sabores devido à grande variedade de temperos que proporcionam aromas e sabores diferenciados. Mas não é apenas os sabores que estão em foco, como também as consistências, texturas e odores, os sons, as cores, a intensidade da luz, o ambiente, as interações sociais ali presentes (NASCIMENTO, 2007; TOLEDO, 2010).

Na antiguidade o alimento cumpria apenas a sua função básica fisiológica, mas o passar dos tempos e a descoberta das especiarias o alimento passou a ter uma linguagem estética, com uma arte ditada por tendências da alta gastronomia. Retomando a função de alimentação como um deleite, na apreciação de texturas, sabores, cores, aromas e tantos outros artifícios diferentes. Transformando a comida em uma percepção de arte, com linguagem artística. Assim teremos a criação dos restaurantes, o aparecimento dos talheres, a importância da mesa posta, a beleza da comida e a estética do server e consumir o prato. Com todo um cerimonial envolvendo o processo e regras que muitas vezes eram determinadas por religiões e condutas éticas (LURNADELLI, 2012).

O meio social em que vivemos apresenta grande influência sobre o desenvolvimento do gosto ao longo dos anos. Podendo ser moldados pelas condições sociais existentes como, gostos luxuosos ou gostos influenciados pela necessidade (MINAMI, 2006).

O gosto é atribuível a hábitos cotidianos e culturais, despertando algumas preferências entre os indivíduos, como por exemplo, as predileções entre as culinárias regionais, as quais indicam os hábitos da localidade, bem como outros determinantes que incentivam o consumo de determinados alimentos em diferentes épocas e locais (SILVA, 2013).

Ainda segundo Silva, 2013, a associação entre sensações artísticas e uma refeição são idênticas, o que leva a gastronomia ao patamar de Arte e, portanto, desperta apreciação, reprovação, desejo, asco ou até mesmo indiferença diante de um prato bem apresentado repleto de elementos que despertam todos os sentidos e emoções.

A cozinha, os utensílios e instrumentos junto com os alimentos e as bebidas são objetos que tendência a construção do sabor conforme representado nas figuras 4, 5, 6 e 7 (PILLA, 2005).

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa



Figura 4: Categoria doces (Jesus, 2015).



01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

Figura 5: Hotel L'Auberge, Punta del Este, Uruguay (Jesus, 2012).



Figura 6: Marcelino Pan y Vino, São Paulo (Jesus, 2013).

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

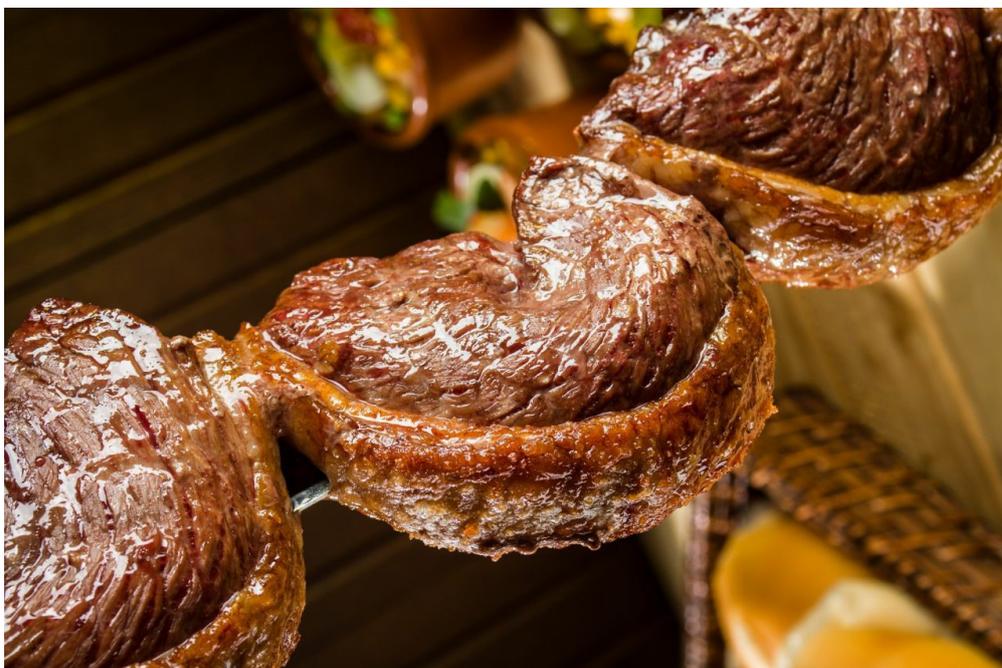


Figura 7: Churrasco (Revista Sabores do Sul, 2015)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo dos anos nota-se a grande evolução da gastronomia que passa de um simples ato de coletar e caçar alimentos para uma arte que envolve aspectos sociais, econômicos, políticos, religiões e crenças.

Os sentidos sensoriais permitem a estimulação ao apetite, influenciam a mudança de hábitos, e propiciam a busca de novos sabores. O despertar para a estética do paladar depende de fatores subjetivos à alimentação, como por exemplo, preferências alimentares e memórias do indivíduo, ainda a cultura alimentar de determinada população.

Outros fatores relacionados ao desenvolvimento do gosto são a textura, os aromas, as cores, as luzes e todos os fatores que despertam a eclosão do sabor, os quais as técnicas gastronômicas evidenciam. Com isso, a relação da gastronomia está diretamente ligada a estética do gosto e o que despertará a aceitação, indiferença ou rejeição à toda essa arte será os fatores ligados aos indivíduos.

. É muito importante que as pessoas percebam que o prazer de comer está diretamente ligado com a forma com que os alimentos são preparados e apresentados. Assim, alimentos saudáveis são introduzidos com maior facilidade na alimentação, devido a contribuição da gastronomia e da estética. Com isto temos todos estes sentidos despertados ao mesmo tempo, entrelaçados com a nutrição e o hábito de se alimentar bem.

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, Edeli Simioni de et al . Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. Saude soc., São Paulo , v. 10, n. 2, p. 3-14, Dec. 2001 .
- BENEMANN, Nicole Weber. Estética e Experiência do Gosto: contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte. Pelotas, v. 3, n. 2, p. 331-338, jul./dez. 2015.
- CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. 7ª. Rio de Janeiro. Elsevier, 2003. 148 p.
- DESCOBRINDO O HOMEM. Como é Que a Gente Sente o Gosto das Coisas? Descobrindo o Home, 2016. Disponível em: < <http://descobrindoohomem.com.br/como-e-que-nos-sentimos-o-gosto/>> Acessado em: 03/07/18.
- DOS SANTOS, Antunes, Carlos Roberto. A alimentação e seu lugar na história: Os tempos da memória gustativa. Revista História: Questões e Debates Curitiba, n42, 11-31, 2005.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.). História da alimentação. São Paulo: Estação da liberdade, 2015.
- GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de Fisiologia Médica. 11ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier Ed., 2006.
- JESUS, P. Fotogastronomia. Comer com os Olhos, 2013, 2014, 2015. Disponível em: < <http://comercomosolhos.com.br/>> Acessado em: 03/07/18.
- LUNARDELLI, Tatiana. Estética do gosto. São Paulo : [s.n.], 2012. 151 f.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. An. mus. paul., São Paulo , v. 5, n. 1, p. 9-91, 1997 .
- MIÉRCOLES. Edad Media. La Focaccia de mi corazón, 2015 Disponível em: < <http://lafocacciademicorazon.blogspot.com/>> Acessado em: 03/07/18.
- MINAMI, Carin Priscila Morioka. Fatores que Influenciam o Gosto- Desafio para a Gastronomia. Curso de Especialização em Gastronomia e Segurança Alimentar (Monografia), 2006. Brasília - DF.
- NADLER, Wanessa Asfora. Escrevendo a história da alimentação: resenha de uma obra de referência. Topoi (Rio J.), Rio de Janeiro , v. 17, n. 33, p. 661-666, Dec. 2016 .
- NASCIMENTO, AB. Paladar: um sentido enaltecido e condenado. In: Comida: prazeres, gozos e transgressões [online]. 2nd. ed. rev. and enl. Salvador: EDUFBA, 2007, pp. 44-50.
- PALHETA NETO, Francisco Xavier et al . Anormalidades sensoriais: olfato e paladar. Arquivos Int. Otorrinolaringol. (Impr.), São Paulo , v. 15, n. 3, p. 350-358, Sept. 2011 .
- PERULLO, Nicola. O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento. São Paulo: SESI SP, 2013. 191 p.
- PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim, Gosto e deleite: Construção e sentido de um menu elegante História. Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 53-69, 2005. Editora UFPR.
- PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. Cienc. Cult., São Paulo , v. 62, n. 4, p. 43-47, Oct. 2010 .
- REVISTA SABORES DO SUL. 10 Pratos Típicos da Culinária Gaúcha. Revista Sabores do Sul, 2015. Disponível em:< <https://revistasaboresdosul.com.br/top-list-a-tradicional-culinaria-gaucha>> Acessado em: 03/07/18.
- Silva, Ana Letícia Burity. A estética do gosto alimentar. In: SEMINÁRIO DA ASSOCIAÇÃO

01 a 04 de outubro de 2018

Evento: XXIII Jornada de Pesquisa

NACIONAL PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO, 2013. Anais do seminário da ANPTUR
ISSN 2359-6805 p. 1381.

TOLEDO, Rosana Fernandez Medina. Uma Visão Estética da Gastronomia: uma Formação Docente. Revela, São Paulo, 6, nº 7, jan/abr 2010.